PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2010

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Haute-Loire (43)

Date d'édition : 20/05/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement

Divers :

- BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Auvergne

Haute-Loire (43)

Beauzac

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PERSILLÉE

Fromage à pâte persillée (autre)

Or **Fromagerie de Beauzac**

Marque commerciale : St Agur / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 33.00 / Poids (en g) : 2300

Pirolles
43590 Beauzac
04 71 61 47 91
04 71 61 59 79

Fromagerie de Beauzac
Pirolles
43590 Beauzac
04 71 61 47 91
04 71 61 59 79

FROMAGES DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte persillée

Arg **Fromagerie de Beauzac**

Marque commerciale : Bleu de chèvre / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 24.00 / Poids (en g) : 1100

Pirolles
43590 Beauzac
04 71 61 47 91
04 71 61 59 79

Fromagerie de Beauzac
Pirolles
43590 Beauzac
04 71 61 47 91
04 71 61 59 79

LANGEAC

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

Or **Salaison du Val d'Allier**

Dénomination de vente légale du produit : SAUCISSE SECHE - 300/400g

ZI Chambaret
43300 LANGEAC
04 71 77 17 60
04 71 77 26 54
info@valdallier.com
www.valdallier.com

Yssingeaux

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisson sec à l'ancienne de 250 g à 500 g

Arg **Souchon d'Auvergne SAS**

Dénomination de vente légale du produit : Véritable saucisson d'Auvergne - Recette fermière

La Croix de l'ArbreBP 49 - Saint-Maurice de Lignon
43203 Yssingeaux cedex
04 71 65 73 00
04 71 65 72 91
souchon@wanadoo.fr